



ทองฝักจากลพบุรี

วังนารายณ์คู่บ้าน ศาลพระกาฬคู่เมือง
 ปรางค์สามยอดลือเลื่อง เมืองแห่งดินสอพอง
 เชื้อนปาล์กลือชื่อนี้เกริกก้อง แผ่นดินทองสมเด็จพระนารายณ์

ไข่เค็มดินสอพอง ศรีสุก



เสริมไอโอดีน

สินค้า
แท้



ผลิตโดย กาญจนา ศรีสุก



ไข่มุกดินสอพอง ศรีสุทนต์

จำหน่ายปลีกและส่ง

216 หมู่ 1 ตำบลถนนใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี
โทร/แฟกซ์ **03-664-0125** มือถือ **08-1946-9267**

ขอขอบคุณทุกท่านที่อุดหนุน



8 850180 600017

ทะเบียนการค้า อ.6133
คำขอเลขที่ 6221/2545

จำนวน **5** ฟอง ราคา บาท



ไข่เค็มดินสอพอง ศรีสุกุล

วิธีประกอบอาหาร

ไข่เค็มนี้เป็นไข่เค็มดิบ ทำอาหารได้หลายอย่าง เช่น คาว, เจียว, ตุ่น, ต้ม, ผัด

3-7 วัน (นับจากวันที่ผลิต)

ไข่ขาวจะเค็มเล็กน้อยระยะนี้เหมาะสำหรับทำไข่คาว, เจียว, ตุ่น, ผัด, ไข่หวาน, บัวลอยไข่เค็ม

7-20 วัน (นับจากวันที่ผลิต)

ถ้าจะทำไข่เจียว, ตุ่น ควรใช้ไข่เปิด 1 ฟองผสม แล้วตีให้เข้ากัน ไม่ต้องใช้น้ำมัน ใส่ผงชูรสเล็กน้อย จะอร่อยมาก

20 วันขึ้นไป (นับจากวันที่ผลิต)

เหมาะสำหรับทำไข่เค็มต้มไข่แดงจะออกมันเยิ้ม นำรับประทาน ไข่แดงทำให้ขนมเปียะ, บ๊ะจ่าง หากบริโภคไม่หมด ให้ล้างดินที่พอกออกให้สะอาด เก็บไว้ในตู้เย็นความเค็มจะคงที่เมื่อต้องการรับประทาน นำมาต้มเป็นไข่เค็ม